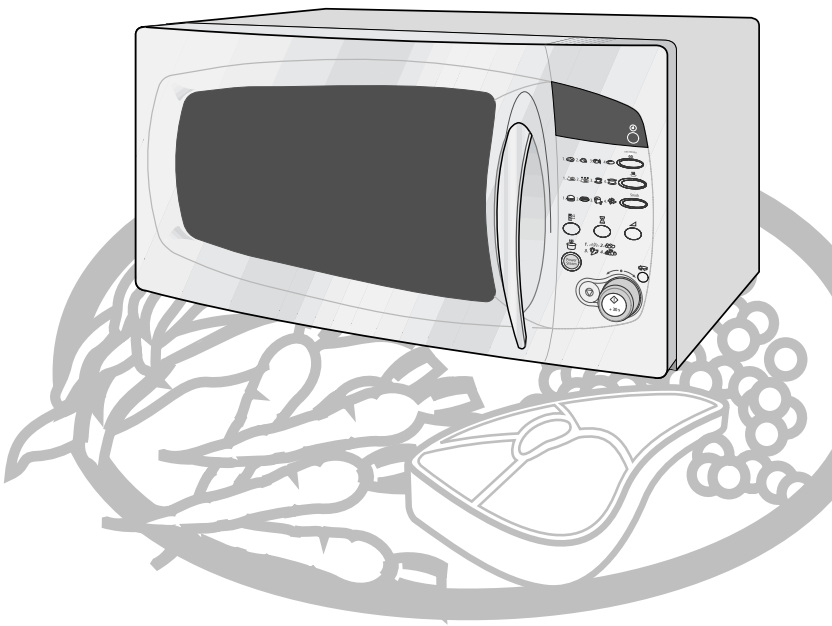
SAMSUNG

HORNO MICROONDAS

Manual de Instrucciones

M197DN

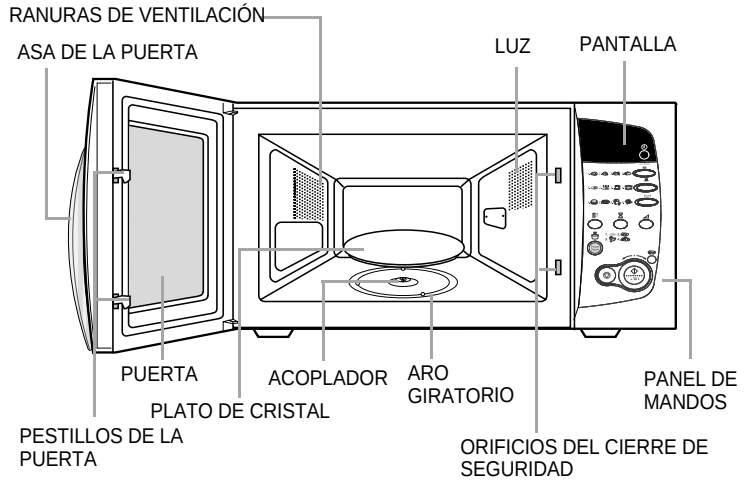


Descripción del horno 2
Accesorios 2
Panel de mandos 2
Cómo utilizar este manual 3
Precauciones 3
Instalación del horno microondas 4
Ajuste de la hora 5
Posibles problemas y sus soluciones 5
Cocción/Recalentado 6
Tabla de potencias 6
Interrupción de la cocción 7
Ajuste de los tiempos de cocción 7
Programación del tiempo de reposo 7
Uso de la función Recalentamiento automático 8
Configuración del recalentamiento automático 8
Uso de la función Cocción de snacks 9
Configuración de la cocción de snacks 9
Uso de la función Encendido automática 10
Configuración de la Encendido automática 10
Uso de la función cocción al vapor (power steam) 11
Desodorizador 12
Función Detención manual del plato giratorio 12
Desconección de la señal acústica 12
Programa de bloqueo de seguridad 12
Utensilios de cocina 13
Limpieza del horno microondas 14
Almacenamiento y reparación del horno microondas 14
Especificaciones técnicas 15

N° de referencia.: DE68-02662K

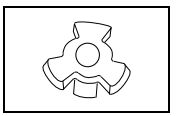
E

Descripción del horno

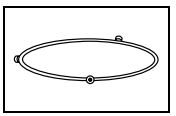


Accesorios

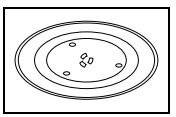
Según el modelo adquirido se incluyen diversos accesorios que pueden ser utilizados de distintas maneras.



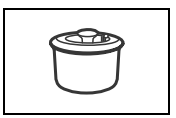
1. Acoplador. Se encuentra situado sobre el eje del motor, en la base del horno.
Propósito : El acoplador hace girar el palto de cristal.



2. Aro giratorio. Se coloca en el centro del horno.
Propósito : El aro giratorio sirve como apoyo para el plato de cristal.



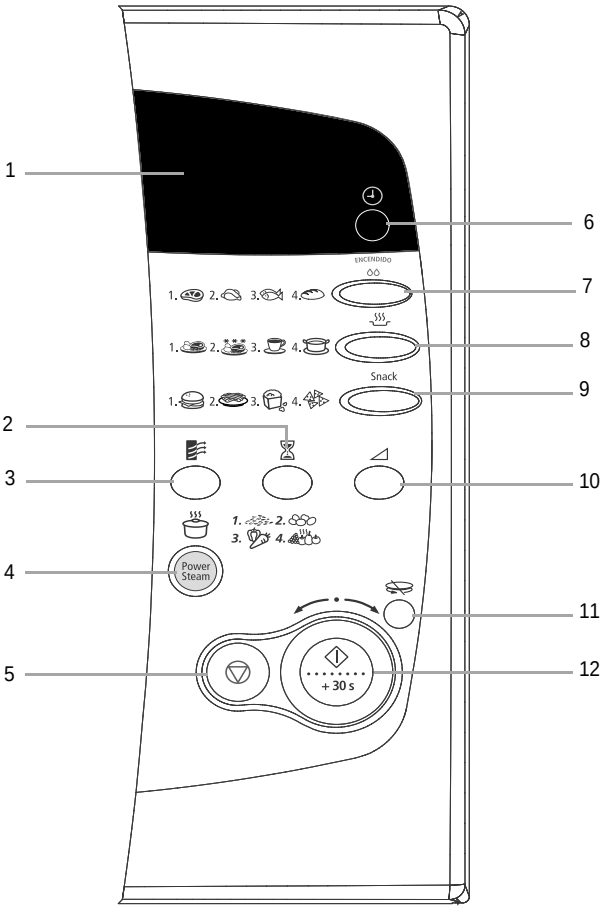
3. Plato de cristal. Se coloca sobre el aro giratorio encajándolo en el acoplador.
Propósito : El plato de cristal es la principal superficie para cocinar. Se puede quitar muy fácilmente para su limpieza.



4. Cocedor de vapor, consulte la página 11.
Propósito : Cocedor de vapor de plástico al usar la función de cocción al vapor.

☞ **NO** opere el horno microonda sin el anillo de rotación y el plato giratorio.

Panel de mandos



1. PANTALLA
2. AJUSTE DEL TIEMPO DE REPOSO
3. BOTÓN DE DESODORIZACIÓN
4. SELECCIÓN COCCIÓN AL VAPOR
5. BOTÓN DE DETENCIÓN/CANCELAR
6. AJUSTE DEL RELOJ
7. DESC. INTELIGENTE (BOTÓN DE DESCONGELACIÓN POTENTE AUTOMÁTICA)
8. SELECCIÓN DE RECALENTADO/ COCC IÓN AUTOMÁTICA
9. SELECCIÓN DEL SNACK
10. SELECCIÓN DEL MODO DEL NIVEL DE POTENCIA/ MICROONDAS
11. BOTÓN ACTIVAR/DESACTIVAR PLATO GIRATORIO
12. BOTÓN DE INICIO/CONTROL DE DIAL (tiempo de cocción, peso y tamaño de la ración)

Cómo utilizar este manual

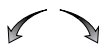
Usted acaba de adquirir un horno microondas SAMSUNG. Este manual de instrucciones contiene información muy útil sobre la cocción con su horno microondas:

- ***Precauciones***
- ***Accesorios y utensilios de cocina***
- ***Consejos culinarios prácticos***

Para localizar los botones que debe pulsar, consulte las ilustraciones del horno y el panel de mandos que aparecen al comienzo del manual.
En las explicaciones de los diferentes procedimientos se utilizan los siguientes símbolos:

Importante

Nota


Girar

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLES EXPOSICIONES A LAS EMISIONES DE ENERGÍA DEL HORNO MICROONDAS

El incumplimiento de las siguientes normas de seguridad podría ocasionar exposiciones a radiaciones de microondas, perjudiciales para la salud.

(a) En ningún caso ponga en marcha el horno con la puerta abierta, ni intente forzar el sistema de cierre de seguridad (pestillos de la puerta), ni inserte ningún objeto en los orificios del sistema de cierre de la puerta.

(b) No coloque ningún objeto entre la puerta y la parte delantera del interior del horno, ni permita que se acumulen restos de alimentos o detergente en las áreas de cierre hermético. Asegúrese de limpiar la puerta y las áreas de cierre hermético después de cada uso pasando un paño húmedo y secándolas después con un paño suave.

(c) Si observa alguna anomalía en el funcionamiento del horno, no lo ponga en marcha hasta que haya sido revisado por un técnico especializado.
Es muy importante que la puerta del horno cierre perfectamente y que ninguna de las siguientes partes esté estropeada:
(1) Puerta y áreas de cierre hermético
(2) Bisagras y pestillos (rotos o flojos)
(3) Cable de alimentación

(d) La reparación del horno debe ser realizada sólo por personal técnico especializado.

Precauciones

E

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.
LEA CUIDADOSAMENTE ESTE MANUAL Y CONSÉRVELO PARA CONSULTAS POSTERIORES.
Antes de cocinar alimentos sólidos o líquidos en el horno microondas, no olvide tener en cuenta las siguientes precauciones:

1. **NO** introduzca utensilios de cocina metálicos en el horno:
- Recipientes metálicos
- Vajillas con adornos dorados o plateados
- Pinchos, tenedores, etc.

Motivo: Pueden producirse arcos eléctricos o chispas que podrían estropear el horno.

2. **NO** caliente:
- Recipientes herméticos o envasados al vacío, tarros
  Por ejemplo: Tarros de alimentos infantiles
- Alimentos cerrados. Por ejemplo: Huevos, frutos secos con cáscara, tomates

Motivo: El aumento de la presión puede hacerlos explotar.
Consejo: Destape los recipientes y perfore las pieles, bolsas, etc.

3. **NO** ponga en marcha el horno microondas si está vacío
Motivo: Las paredes del horno podrían resultar dañadas.
Consejo: Deje siempre un vaso de agua dentro del horno. El agua absorberá las microondas si pone en marcha el horno accidentalmente estando vacío.

4. **NO** tape las ranuras de ventilación laterales ni las posteriores con paños o papeles.
Motivo: Los paños o el papel pueden incendiarse con el aire caliente que sale del horno.

5. Utilice **SIEMPRE** manoplas de cocina para retirar los platos del horno.
Motivo: Algunos platos absorben las microondas y, además, el calor siempre se transmite de los alimentos al plato.

6. **NO** toque los elementos caloríficos ni las paredes interiores del horno.
Motivo: Las paredes del horno suelen estar muy calientes, incluso después de la cocción, y pueden ocasionar quemaduras. No permita que ningún material inflamable entre en contacto con el interior del horno.

7. Para evitar el riesgo de incendio en el horno:
- No guarde materiales inflamables en el horno.
- Retire los alambres de cierre de las bolsas.
- No use el horno microondas para secar periódicos.
- Si nota que sale humo, mantenga la puerta del horno cerrada y apáguelo o desconéctelo de la red eléctrica.

8. Extreme las precauciones al calentar líquidos y alimentos infantiles.
- Espere **SIEMPRE** al menos 20 segundos una vez que se haya apagado el horno para que la temperatura se equilibre.
- Si es necesario, remueva los líquidos mientras los calienta. En este caso, hágalo **SIEMPRE** después de calentarlos.
- Tenga cuidado cuando manipule un recipiente recién salido del horno. Se podrían pro ducir quemaduras si el recipiente está muy caliente.
- Existe el riesgo de que los líquidos hiervan tardíamente.
- Para evitar que los líquidos hiervan y pueda quemarse, deberá poner dentro una cuchara de plástico y remover antes, durante y después de calentarlos.

  Motivo: Cuando se calientan líquidos la ebullición se puede retardar; o sea que es posi ble que comience una vez que el recipiente haya sido retirado del horno; y como consecuencia podrían producirse quemaduras.

Precauciones (continuación)

- En caso de quemaduras causadas por un líquido hirviendo, siga estos consejos de **PRIMEROS AUXILIOS**:
  * Sumerja la mano en agua fría durante al menos 10 minutos.
  * Envuélvala con una venda limpia y seca.
  * No aplique cremas, aceites ni lociones.
- **NUNCA** llene los recipientes hasta el borde y utilice aquellos que son más anchos en la boca que en la base para evitar que los líquidos se derramen. Las botellas de cuello estrecho pueden explotar al calentarse.
- Compruebe **SIEMPRE** la temperatura de los alimentos infantiles o de la leche antes de dárselos al niño.
- **NUNCA** caliente un biberón con la tetina puesta; podría explotar al calentarse.

9. Tenga cuidado de no estropear el cable de alimentación.
- No sumerja el cable ni el enchufe en agua y manténgalos alejados de superficies calientes.
- No ponga en marcha el horno si observa que el enchufe o el cable están deteriorados.

10. Manténgase a una distancia equivalente a la longitud de su brazo al abrir la puerta del horno.
Motivo: La corriente de aire caliente o el vapor liberados podrían producir quemaduras.

11. Mantenga limpio el interior del horno.
Motivo: Las partículas de alimentos o las salpicaduras de grasa adheridas a la base o las paredes interiores del horno pueden dañar la pintura y reducir la eficacia del horno.

12. Es posible que se escuche un "clic" mientras el horno está en marcha, particularmente en la función de descongelación.
Motivo: Al producirse un cambio en la potencia de salida, posiblemente se oirá este sonido. Esta circunstancia es normal.

13. Como medida de seguridad, el horno se apaga automáticamente si se pone en marcha estando vacío. Pasados 30 minutos puede utilizarse normalmente.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Deberá vigilar constantemente el horno durante la cocción si los alimentos están dentro de recipientes de plástico o cualquier otro material combustible.

IMPORTANTE

Mantenga **SIEMPRE** a los niños alejados del horno microondas para evitar que lo pongan en marcha o jueguen con él. No deje a los niños solos cerca del horno microondas si éste está en funcionamiento. No coloque juguetes ni objetos que llamen la atención de los niños encima ni dentro del horno.

ADVERTENCIA:

Si la puerta o los cierres de la puerta están dañados no se debe usar el horno hasta que no lo haya reparado la persona competente.

ADVERTENCIA:

Es arriesgado que otra persona que no sea la adecuada realice la reparación, ya que ésta entraña la retirada de una cubierta que protege contra la exposición a la energía de las microondas.

ADVERTENCIA:

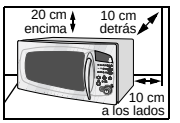
Los líquidos y otras comidas no deben calentarse en contenedores cerrados, ya que tienen tendencia a explotar.

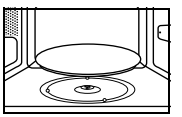
ADVERTENCIA:

Deje que los niños utilicen el horno sin supervisión sólo cuando les haya dado las instrucciones correctas para que puedan utilizar el horno de manera segura y sepan el peligro que entraña hacer mal uso de él.

Instalación del horno microondas

Coloque el horno sobre una superficie plana, estable y lo suficientemente firme para que aguante el peso del horno.





1. Al instalar el horno deje libre un espacio de al menos 10 cm. (4 pulgadas) detrás y a los lados del horno, y 20 cm. (8 pulgadas) encima, para su correcta ventilación.

2. Retire los materiales de embalaje del interior del horno. Coloque el aro giratorio y el plato de cristal en su sitio. Compruebe que el plato gire correctamente.

3. Este horno microondas debe colocarse de manera que se pueda acceder fácilmente al enchufe.

☛ **No** bloquee los orificios de ventilación puesto que el horno podría recalentarse y apagarse automáticamente, permaneciendo así hasta enfriarse.

☛ Para su seguridad, conecte el cable en una toma de corriente de CA de 220V, 50Hz con conexión a tierra. Si el cable de alimentación está estropeado, póngase en contacto con su proveedor habitual y hágalo cambiar por uno nuevo (referencias I-SHENG SP022, KDK KKP 4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E, HIGH PROJECT H.P 3). Las referencias para otros países son: Israel: PENCON(ZD16A); Sudáfrica: APEX LEADS SA16; Nigeria, Ghana, Kenya y Emiratos Árabes Unidos: PENCON(UD13A1).

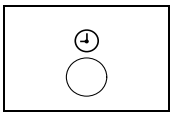
☛ **No** coloque el horno microondas en ambientes calientes o húmedos, por ejemplo, cerca de un horno tradicional o un radiador. Las especificaciones del cable de alimentación del horno deben ser respetadas y cualquier cable de extensión que se utilice debe ser del mismo tipo que el suministrado con el horno. Limpie el interior y las áreas de cierre hermético del horno microondas con un paño húmedo antes de usarlo por primera vez.

Ajuste de la hora

Este horno microondas dispone de un reloj que puede ser ajustado en periodos de 12 ó de 24 horas. El reloj debe ser ajustado:

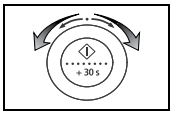
- ***Al instalar el horno microondas***
- ***Después de un corte en el fluido eléctrico***

✉ No olvide ajustar el reloj según los cambios horarios.

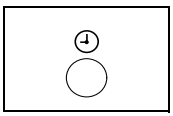


1. **Para ajustar el reloj en...** **Pulse el botón ⏲...**

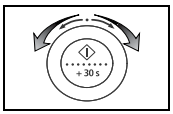
Periodos de 24 horas	Una vez
Periodos de 12 horas	Dos veces



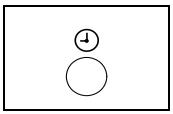
2. Ajuste las horas girando el **botón de dial**.



3. Pulse el botón ⏲.



4. Ajuste los minutos girando el **botón de dial**.



5. Pulse el botón ⏲.

Posibles problemas y sus soluciones

Si se presenta alguno de los problemas que se detallan a continuación, intente solucionarlo según se indica.

◆ Estas circunstancias son normales
- Condensación dentro del horno.
- Flujo de aire alrededor de la puerta y la carcasa exterior del horno.
- Reflejos luminosos alrededor de la puerta y la carcasa exterior del horno.
- Sale vapor alrededor de la puerta o por los orificios de ventilación.

◆ El horno no se pone en marcha al pulsar el botón (⏀).
- ¿Está bien cerrada la puerta?

◆ Los alimentos no se cocinan
- ¿Ha ajustado correctamente el temporizador y/o pulsado el botón (⏀)?
- ¿Está bien cerrada la puerta?
- ¿Ha sobrecargado el circuito eléctrico y se ha fundido algún fusible o se ha desconectado el interruptor general?

◆ Los alimentos están demasiado o poco cocidos
- ¿Ha ajustado el tiempo adecuado para el tipo de alimentos que desea cocinar?
- ¿Ha escogido la potencia adecuada?

◆ Se producen chispas y chasquidos (arcos eléctricos) dentro del horno
- ¿Ha utilizado un plato con adornos metálicos?
- ¿Ha dejado un tenedor u otro objeto metálico dentro del horno?
- ¿Está el papel de aluminio muy cerca de las paredes interiores del horno?

◆ El horno produce interferencias con aparatos de radio o televisión
- Es normal que se produzcan interferencias cuando el horno está situado cerca de un aparato de radio o televisión. Para solucionar este problema, instale el horno lejos de radios, televisores o antenas.
- Si el microprocesador del horno detecta las interferencias se podrían borrar los datos de la pantalla. En este caso, desconecte el aparato de la red y conéctelo nuevamente y ajuste el reloj.

✉ Si después de leer estas posibles soluciones no consigue resolver el problema, póngase en contacto con su proveedor habitual o con el centro de servicio técnico de SAMSUNG.

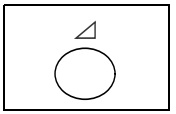
E

Cocción/Recalentado

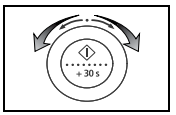
Seguidamente se explica el procedimiento para cocinar o recalentar platos.

Compruebe SIEMPRE los ajustes de cocción antes de marcharse y dejar el horno en funcionamiento.

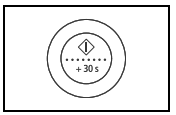
Primero, coloque los alimentos en el centro del plato de cristal y cierre la puerta del horno.



1. Pulse el botón ⊿.
Resultado: Aparece en la pantalla el indicador de potencia máxima de cocción (1000 W). Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando de nuevo el botón (⊿) hasta que aparezca el número correspondiente. Consulte la tabla de niveles de potencia.



2. Ajuste el tiempo de cocción girando el **botón de dial**.



3. Pulse el botón ⏀.
Resultado: Se enciende la luz del horno y el plato de cristal comienza a girar.
1) El horno emite cuatro pitidos.
2) La señal de finalización del proceso suena tres veces (una vez cada minuto).
3) Aparece de nuevo la hora en la pantalla.

☛ **Nunca** ponga en marcha el horno si está vacío.

✉ Si desea calentar un plato durante un corto periodo a la máxima potencia (1000 W), pulse el botón **+30s** una vez por cada 30 segundos de cocción. El horno se pone en marcha de inmediato.

✉ Es posible modificar el nivel de potencia durante la cocción pulsando el botón ⊿.

Tabla de potencias

Es posible elegir entre los niveles de potencia que aparecen a continuación.

Nivel de potencia	Potencia de salida
MÁXIMA	1000 W
ALTA	850 W
MEDIA/ALTA	600 W
MEDIA	450 W
MEDIA/BAJA	300 W
DESCONGELAR (⌂⌂)	180 W
BAJA/MANTENER CALIENTE	100 W

✉ Si elige un nivel de potencia alto deberá disminuir el tiempo de cocción.

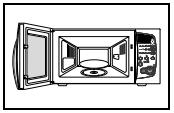
✉ Si elige un nivel de potencia bajo deberá aumentar el tiempo de cocción.

Si desea aumentar o disminuir el tiempo de cocción girando el botón de dial:

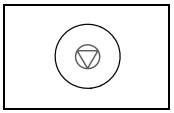
Tiempo	Tiempo añadido
Hasta to 1 min.	5 sec. unidad
1 - 3 min.	10 sec. unidad
3 - 10 min.	30 sec. unidad
10 - 20 min.	1 min. unidad
20 - 40 min.	2 min. unidad
40 - 99 min.	5 min. unidad

Interrupción de la cocción

Es posible interrumpir la cocción en cualquier momento para comprobar el estado de los alimentos.



1. Para interrumpir la cocción temporalmente:
Abra la puerta del horno.
Resultado: Se interrumpe el proceso de cocción. Para reanudar la cocción, cierre la puerta y pulse de nuevo el botón ◇ .

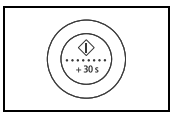


2. Para interrumpir la cocción completamente:
Pulse el botón ▽.
Resultado: Se interrumpe el proceso de cocción. Si desea cancelar los ajustes de cocción, pulse de nuevo el botón **Cancelar**(▽).

☛ También es posible cancelar los ajustes del horno antes de comenzar el proceso de cocción pulsando el botón **Cancelar**S(▽).

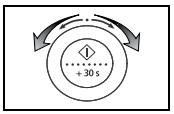
Ajuste de los tiempos de cocción

Los tiempos de cocción se pueden incrementar pulsando el botón +30s una vez por cada 30 segundos que desee añadir.



Pulse el botón **+30s** una vez por cada 30 segundos que desee añadir.

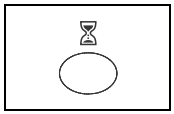
✉ Sólo puede ajustar el tiempo durante la cocción cuando se han seleccionado los modos Microondas, Recalentamiento automático, Snack, Desodorizador and cocción al vapor están seleccionados



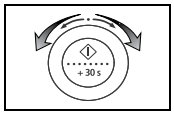
Para aumentar o disminuir el tiempo de cocción durante el proceso, gire el **botón de dial** hacia la derecha o hacia la izquierda.

Programación del tiempo de reposo

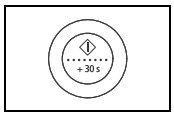
El Tiempo de Reposo se puede usar para programar un tiempo de reposo en forma automática (sin cocinar con microondas).



1. Pulse el botón ⧖.



2. Seleccione el tiempo de reposo girando el **botón de dial**.

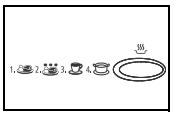


3. Pulse el botón ◇ .
Resultado: Empieza el tiempo de reposo. Cuando termine:
1) Una señal sonora suena cuatro veces.
2) La señal recordatoria final sonará 3 veces (una vez cada minuto).
3) La hora corriente aparece nuevamente

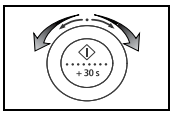
E

Uso de la función Recalentamiento automático

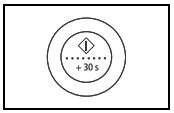
Las función Recalentamiento automático tiene cuatro tiempos de cocción preprogramados.
No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.
Puede ajustar el número de raciones girando el control del dial.
Para empezar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.



1. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Recalentamiento automático (⌐⦚⦚⦚⌐)**.



2. Seleccione el tamaño de la ración girando el **control del dial**. (Consulte la tabla en la página siguiente.)



3. Pulse el botón ◇
Resultado: La cocción dará comienzo. Cuando haya acabado.
1) El horno emite cuatro pitidos.
2) La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minuto).
3) La hora actual se muestra de nuevo.

✉ Utilice sólo recipientes que sean seguros para el microondas.

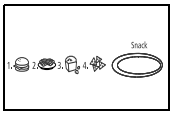
Configuración del recalentamiento automático

La siguiente tabla presenta los diversos programas de recalentamiento automático, cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas.

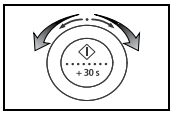
Código/ Alimentos	Porción	Tiempo de reposo	Recomendación
1. **Comidas preparadas** (refrigeradas)	300-350 g 400-450 g	3 min	Ponga los alimentos en un plato de cerámica y cúbralos con film transparente. Este programa es ideal para platos que consten de tres componentes, por ejemplo, carne con salsa, verduras y guarnición (patatas, arroz o pasta).
2. **Comidas preparadas** (congeladas)	300 - 350 g 400 - 450 g	4 min	Saque del congelador los alimentos (-18ºC) y compruebe que el recipiente sea apropiado para hornos microondas. Perfore el film transparente y ponga los alimentos en el centro del plato de cristal. Este programa es ideal para platos que consten de tres componentes, por ejemplo, carne con salsa, verduras y guarnición (patatas, arroz o pasta).
3. **Bebidas** (café, leche, té, agua, a temperatura ambiente)	150 ml (1 taza) 300 ml (2 tazas) 450 ml (3 tazas) 600 ml (4 tazas)	1- 2 min	Ponga las bebidas en tazas de cerámica y caliéntelas sin taparlas. Si desea calentar una taza, colóquela en el centro; dos, una frente a la otra; tres o cuatro, en círculo. Déjelas reposar dentro del horno. Remueva las bebidas antes y después del tiempo de reposo y tenga cuidado al retirarlas del horno.
4. **Sopas/ Salsas** (refrigeradas)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml	2-3 min	Ponga la sopa o la salsa en un plato hondo o en un bol de cerámica y manténgala tapada durante el proceso y el tiempo de reposo. Remueva cuidadosamente antes y después de dejar reposar.

Uso de la función Cocción de snacks

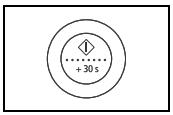
La función Cocción de snacks tiene cuatro tiempos de cocción preprogramados; no necesita configurar ni el tiempo de cocción ni el nivel de potencia.
Puede ajustar el número de raciones girando el control del dial.
Para empezar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.



1. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Snack**.



2. Seleccione el tamaño de la ración girando el **control del dial**.



3. Pulse el botón ◇.
Resultado: La cocción dará comienzo. Cuando haya acabado:
1) El horno emite cuatro pitidos.
2) La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minuto).
3) La hora actual se muestra de nuevo.

✉ Utilice sólo recipientes que sean seguros para el microondas.

Configuración de la cocción de snacks

La siguiente tabla presenta 4 programas automáticos para los tipos de comida y snacks preferidos por los niños. Contiene sus cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas.

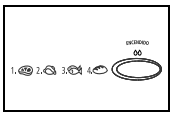
Código/ símbolo	Comida	Ración	Tiempo de espera	Recomendaciones
1	**Hamburguesa** (fría)	150 g (1 pieza) 300 g (2 piezas)	1-2 min	Coloque la hamburguesa (panecillo con una porción de ternera) o la hamburguesa con queso en papel de cocina. Si es una hamburguesa, colóquela en el centro del plato giratorio. Si son dos, colóquelas una frente a la otra en el plato giratorio. Una vez recalentada, adórnela con lechuga, rodajas de tomate, aliños y especias.
2	**Mini raviolis** (fría)	200-250 g 300-350 g	3 min	Coloque los mini raviolis preparados y fríos en un plato de plástico resistente a microondas en el centro del plato giratorio. Perfore el envoltorio del producto preparado o cubra el plato de plástico con envoltorio para microondas. Remueva con cuidado antes y después del tiempo de espera. Este programa es ideal para raviolis y para fideos en salsa.
3	**Palomitas**	100 g	-	Use palomitas especiales para prepararlas en un horno microondas; siga las instrucciones del fabricante y coloque la bolsa en el centro del plato giratorio. Durante este programa, las palomitas y su bolsa aumentarán de volumen. Tenga cuidado al sacarlas y al abrir la bolsa caliente.
4	**Nachos**	125 g	-	Coloque los nachos (chips de maíz) en un plato de cerámica llano. Ponga 50 gramos de queso cheddar rallado y especias por encima. Colóquelos en el plato giratorio.

Uso de la función Encendido automática

La función Encendido automática permite descongelar carne, aves, pescado, pan y pasteles. El tiempo de encendido y el nivel de potencia se ajustan automáticamente.
Tan sólo debe seleccionar el programa y el peso.

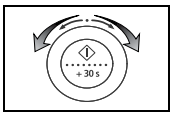
✉ Utilice sólo platos que sean seguros para el microondas.

Para empezar, coloque la comida congelada en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

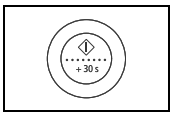


1. Pulse el botón **Desc. Inteligente**(⁂). Aparece en la pantalla la siguiente indicación

Por ejemplo: Para descongelar pescado, pulse tres veces el botón **Desc. Inteligente** (⁂).



2. Seleccione el peso de la comida girando el **control del dial**. Es posible seleccionar hasta un máximo de 2.000 g. (En el caso de pan o pasteles es posible seleccionar hasta un máximo de 1.000 g.)



3. Pulse el botón ⏀.
Resultado:

- La descongelación dará comienzo.
- El horno emitirá pitidos cortos durante la descongelación para recordarle que le dé la vuelta a la comida.
- Pulse de nuevo el botón ⏀ para terminar la descongelación.

✉ También puede descongelar comida manualmente. Para hacerlo, seleccione la función de recalentamiento o cocción del microondas con una potencia de 180 W. Consulte el apartado “Cocción/recalentamiento”, en la página 6, si desea más información.

Configuración de la Encendido automática

La siguiente tabla presenta los diversos programas de encendido automática, cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas. Retire el envoltorio antes de descongelar la comida. Coloque la carne, las aves, el pescado y el pan o los pasteles en un plato de cerámica.

Comida	Ración	Tiempo de espera	Recomendaciones
1. Carne	200-2000 g	20-60 min	Cubra los bordes con papel de aluminio. Dele la vuelta a la carne cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para ternera, cordero, cerdo, filetes, carne en trozos y carne picada.
2. Aves de corral	200-2000 g	20-60 min	Proteja las pechugas y las alas con papel de aluminio. Dele la vuelta cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal tanto para un pollo entero como para porciones.
3. Pescado	200-2000 g	20-50 min	Cubra la cola del pescado entero con papel de aluminio. Dele la vuelta cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal tanto para un pescado entero como para filetes.
4. Pan/ pasteles	125-1000 g	5-20 min	Coloque el pan sobre un trozo de papel de cocina y gírelo tan pronto como pite el horno. Sitúe el pastel en un plato de cerámica y, si es posible, dele la vuelta tan pronto como pite el horno. (El horno seguirá funcionando y se detendrá cuando abra la puerta.) Este programa es ideal para todo tipo de pan, cortado o entero, así como para panecillos y baguettes. Coloque los panecillos en círculo. Este programa es ideal para todo tipo de pasteles con levadura, galletas, pasteles de queso y hojaldres. No es aconsejable para masas finas o crujientes, pasteles de fruta y crema ni para pasteles con cobertura de chocolate.

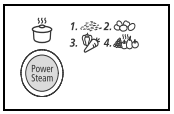
Uso de la función cocción al vapor (power steam)

Con la función de cocción al vapor, el tiempo de cocción se fija automáticamente.

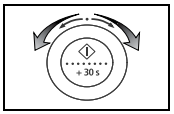
Puede ajustar el número de raciones mediante el selector circular.

Utilice el cocedor de plástico cuando use la función cocción al vapor.

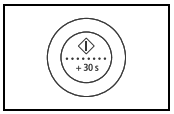
En primer lugar, coloque el cocedor de plástico en el centro de la tabla giratoria y cierre la puerta.



1. Seleccione el tipo de comida que esté cocinando pulsando el botón **Power Steam** una o más veces.



2. Seleccione el número de raciones mediante el **botón de dial**. (Consulte la tabla de la página siguiente.)



3. Pulse el botón ⏀.

Resultado: Se inicia la cocción. Cuando la cocción ha finalizado

1) Una señal sonora suena cuatro veces.
2) La señal recordatoria final sonará 3 veces (una vez cada minuto).
3) La hora corriente aparece nuevamente.

La siguiente tabla presenta los 4 programas automáticos de la función de cocción al vapor, las cantidades, los periodos de reposo y las recomendaciones oportunas. Utilice el cocedor de plástico cuando use la función cocción al vapor.

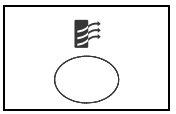
Código/ Alimentos	Porción	Tiempo de reposo	Recomendación
1 Arroz blanco	250 g 375 g	4-5 min.	Coloque el arroz blanco (con un hervor) en el recipiente de cocción al vapor. Añada 500 ml de agua fría si cocina 250 g de arroz y 750 ml de agua para 375 g de arroz. Cierre la tapa del cocedor. Después de la cocción retire la humedad del fondo con papel de cocina.
2 Patatas peladas	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g	2-3 min.	Pese las papas después de pelarlas, lavarlas y cortarlas en trozos de tamaño similar. Colóquelas en el cocedor. Agregue 15-30 ml (1-2 cucharadas de sopa) de agua cuando cocine de 200-350 g, agregue 45-60 ml (3-4 cucharadas de sopa) para cocinar de 400-650 g. Cierre la tapa del cocedor.
3 Verduras frescas	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	1-2 min.	Pese los vegetales después de lavarlos, limpiarlos y cortarlos en trozos de tamaño similar. Colóquelas en el cocedor. Agregue 30 ml (2 cucharadas de sopa) de agua cuando cocina de 100-250 g, agregue 45-60 ml (3-4 cucharadas de sopa) para 400-550 g. Cierre la tapa del cocedor. Después de cocerlas, remueva con cuidado antes del periodo de reposo.
4 Compota de fruta	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	2-3 min.	Pese la fruta fresca después de pelarla y limpiarla y córtela en láminas o cubos de tamaño similar. Colóquelos en el cocedor. Si desea cocer 100-350g de fruta añada 15-30 ml (1-2 cucharadas) de agua, para 400-550 añada 45ml (3 cucharadas). Además, añada 1-2 cucharadas de azúcar. Cierre la tapa del cocedor. Después de cocerla, remueva con cuidado. Este programa es adecuado para manzanas, peras, ciruelas, albaricoques, mangos y piña.

E

Desodorizador

La utilización de esta función es conveniente después de cocinar alimentos que desprendan olores o en el caso de que haya mucho humo en el interior del horno.

Primero, limpie el interior del horno.



Pulse el botón de **Desodorización**( ). Una vez finalizado el proceso, el horno emite cuatro pitidos.

✉ El tiempo de desodorización está programado en 5 minutos. Si desea modificarlo, pulse el botón **+30s** por cada 30 segundos que desee añadir.

✉ También es posible ajustar el tiempo de desodorización girando el botón de dial hacia la derecha o hacia la izquierda.

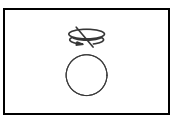
✉ El tiempo máximo de desodorización es de 15 minutos.

Función Detención manual del plato giratorio

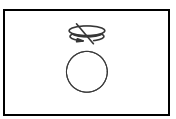
El botón Activar/desactivar plato giratorio ( ) permite utilizar platos grandes que llenen todo el horno deteniendo el plato giratorio.

☛ Los resultados serán menos satisfactorios en este caso ya que la cocción será menos uniforme. Es recomendable girar el plato a mano hasta la mitad durante el proceso de cocción.

☛ **Advertencia:** Nunca haga funcionar el plato giratorio sin alimentos en el horno.
- Motivo: Se puede producir fuego o puede dañarse el aparato.



1. Pulse el botón **Activar/desactivar plato giratorio** ( ).
Resultado: Si el símbolo de activar/desactivar plato giratorio ( ) aparece en la pantalla, el plato giratorio no se moverá.

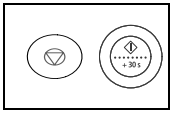


2. Para hacer que el plato giratorio vuelva a girar, pulse de nuevo el botón **Activar/desactivar plato giratorio** ( ).
Resultado: Si el símbolo de activar/desactivar plato giratorio ( ) desaparece de la pantalla el plato giratorio se moverá.

✉ No pulse el botón **Activar/desactivar plato giratorio** ( ) durante el proceso de cocción.

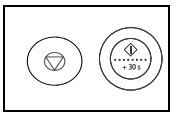
Desconección de la señal acústica

Esta función permite desconectar la señal acústica siempre que lo desee.



1. Pulse simultáneamente los botones ▽ y ◇.
Resultado:
- Aparece en la pantalla la siguiente indicación:

- El horno no pita cada vez que se pulsa un botón.



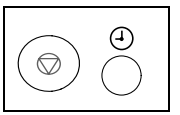
2. Para conectar de nuevo la señal acústica, repita la operación anterior ▽ y ◇.
Resultado:
- Aparece en la pantalla la siguiente indicación:

- El horno funciona de nuevo con la señal acústica activada.

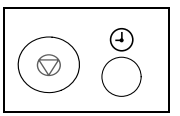
Programa de bloqueo de seguridad

Este horno microondas dispone de un programa especial de seguridad para los niños. Esta función protege el horno contra la posible manipulación por parte de una persona que no esté familiarizada con su funcionamiento.

El horno se puede bloquear en cualquier momento.



1. Pulse simultáneamente los botones ▽ y 🕘.
Resultado:
- El horno queda bloqueado (no es posible elegir ninguna función).
- Aparece en la pantalla la indicación “L”.



2. Para desbloquear el horno, repita la operación anterior ▽ y 🕘.
Resultado: El horno funciona de manera normal.

Utensilios de cocina

Para cocinar alimentos en el horno microondas es necesario que las microondas puedan penetrar en los alimentos sin que el recipiente utilizado las refleje o las absorba.
Por esto hay que prestar especial atención al elegir los utensilios de cocina. Si en ellos se especifica que son aptos para el uso en hornos microondas, no debe preocuparse.
En la siguiente tabla se incluye una lista de los utensilios de cocina más frecuentes y se indica si se pueden utilizar en el horno microondas y cómo hacerlo.

Utensilios de cocina	Aptos para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓ ✗	Pueden usarse trozos pequeños para proteger determinadas zonas de los alimentos y evitar que se pasen de cocción. Si el papel está muy cerca de las paredes del horno o si usa mucha cantidad, pueden producirse arcos eléctricos.
Bandejas de papel de estraza	✓	No precalentar durante más de ocho minutos.
Porcelana y loza	✓	La porcelana, la cerámica y la loza pueden utilizarse normalmente a menos que tengan adornos de metal.
Platos desechables de poliéster	✓	Algunos alimentos congelados vienen empaquetados en este tipo de platos.
Embalajes de comida rápida:		
• Recipientes y vasos de poliestireno	✓	Pueden usarse para calentar los alimentos. Si se calientan demasiado, el poliestireno se derrite.
• Bolsas de papel o periódicos	✗	Pueden quemarse.
• Papel reciclado o adornos de metal	✗	Pueden producirse arcos eléctricos.
Cristalerías:		
• Fuentes refractarias	✓	Pueden utilizarse siempre que no tengan adornos de metal.
• Cristalerías finas	✓	Pueden usarse para calentar alimentos sólidos o líquidos. El cristal fino puede romperse si se calienta demasiado.
• Botes de cristal	✓	Deben utilizarse destapados y sólo para calentar alimentos.
Metal:		
• Platos	✗	Pueden producirse arcos eléctricos o fuego.
• Alambres de cierre	✗	
Papel:		
• Platos, vasos, servilletas y papel de cocina	✓	Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También pueden servir para absorber el exceso de humedad.
• Papel reciclado	✗	Puede producir arcos eléctricos.
Plástico:		
• Recipientes	✓	Deben utilizarse recipientes resistentes al calor. Otros tipos de plásticos pueden decolorarse o deformarse a temperaturas altas. No use plástico de melamina.
• Film transparente	✓	Puede usarse para conservar la humedad de los alimentos. No debe estar en contacto con ellos.
• Bolsas para congelar	✓ ✗	Sólo si están indicadas para poner en el horno o se pueden hervir. No deben estar cerradas herméticamente. Perfórelas si es necesario.
Papel parafinado o antigrasa	✓	Puede usarse para conservar la humedad de los alimentos y para evitar salpicaduras.

✓ :Recomendado
✓✗:Atención
✗ :Incierto

E

Limpieza del horno microondas

Es necesario limpiar con regularidad las siguientes partes del horno para evitar la acumulación de grasa o restos de alimentos:

- ***Superficies interiores y exteriores***
- ***Puerta y áreas de cierre hermético***
- ***Plato de cristal y aro giratorio***

☛ Asegúrese **SIEMPRE** de que las áreas de cierre hermético de la puerta estén limpias y de que la puerta cierre correctamente.

☛ Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad al aparato y provocar riesgos innecesarios.

1. Limpie las superficies exteriores del horno con un paño suave humedecido con agua templada y jabón. Aclare y seque las superficies.

2. Elimine las manchas y salpicaduras del interior del horno y del aro giratorio con un paño con agua y jabón. Aclare y seque.

3. Para eliminar los restos de alimentos y los olores coloque en el plato de cristal una taza con jugo de limón diluido, ajuste la potencia al máximo y ponga el horno en marcha durante diez minutos.

4. El plato de cristal se puede lavar en el lavavajillas siempre que sea necesario.

☛ **NO** vierta agua en los orificios de ventilación. **NO** utilice productos abrasivos ni disolventes químicos. Preste especial atención a las áreas de cierre hermético de la puerta para asegurarse de que:
- No se acumulen restos de alimentos.
- La puerta cierre correctamente.

Almacenamiento y reparación del horno microondas

Al guardar o reparar el horno microondas, tome las siguientes precauciones.
No debe utilizar el horno si la puerta o sus áreas de cierre hermético están deterioradas:

- ***Una de las bisagras está rota***
- ***Las áreas de cierre hermético están dañadas***
- ***La carcasa del horno está dañada o curvada***

Las reparaciones sólo debe realizarlas un técnico especializado.

☛ **NO** intente desmontar la carcasa del horno. Si el horno no funciona correctamente y debe repararlo o sospecha que está defectuoso:
- Desconéctelo de la red eléctrica
- Póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano

✉ Si desea guardar el horno temporalmente, elija un lugar seco y limpio.

Motivo: El polvo y la humedad podrían deteriorar las piezas del horno.

✉ Este horno microondas no está indicado para uso comercial.

Especificaciones técnicas

Debido a la continua mejora de los productos SAMSUNG, tanto las especificaciones de diseño como las instrucciones de uso están sujetas a cambios sin previo aviso.

Modelo	**M197DN**
Fuente de alimentación	220V ~ 50 Hz
Consumo Microondas	 1500 W
Potencia de salida	100 W / 1000 W (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Magnetrón	OM75P(31)
Método de refrigeración	Motor ventilador
Dimensiones (An x Al x F) Exteriores Cavidad del horno	 517 x 297 x 420 mm 336 x 241 x 349 mm
Volumen	28 liter
Peso neto	 15 kg approx

Nota

SAMSUNG
ELECTRONICS